

Міністерство освіти і науки України  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



46

НАУКОВО-  
МЕТОДИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ

Матеріали конференції

*Перспективи розвитку  
науково-методичного забезпечення навчального  
процесу в умовах запровадження нового  
Закону України «Про вищу освіту»*

ОДЕСА 2015

Матеріали друкуються відповідно до рішення 46-ї науково-методичної конференції ОНАХТ “Перспективи розвитку науково-методичного забезпечення навчального процесу в умовах запровадження нового Закону України «Про вищу освіту»”, яка проходила 8–10 квітня 2015 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,  
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,  
Загорученко М.В., канд. техн. наук, доцент,  
Капрельянц Л.В., д-р техн. наук, професор,  
Кананихіна О.М., канд. техн. наук, доцент,  
Мураховський В.Г., канд. фіз.-мат. наук, доцент,  
Волков В.Е., д-р техн. наук, професор,  
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор,  
Кручек О.А., канд. техн. наук, доцент,  
Корнієнко Ю.К., канд. фіз.-мат. наук, доцент,  
Нарушевич-Васильєва О.В., канд. філол. наук, доцент.

людського організму. Результати науково-дослідницької роботи магістрів доповідаються та публікуються на тематичних вузівських, всеукраїнських та міжнародних наукових конференціях, а також готують заявку на патент. Підсумком роботи магістрів є написання та успішний захист кваліфікаційної роботи.

Таким чином, у підготовці висококваліфікованих фахівців в індустрії продуктів оздоровчого та лікувально-профілактичного призначення особливе місце посідає хімічне мислення та володіння знаннями в сфері хімічної практики. Це забезпечує формування інтегрованої професійної компетентності майбутніх фахівців щодо правильності розроблення якісних, безпечних та корисних продуктів, а також поліпшення структури харчування. Такі спеціалісти успішно зможуть реалізувати себе на ринку праці.

## **МЕТОДОЛОГІЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ВИМОГ ДСТУ ISO 22000:2007 У ДИПЛОМНІ ПРОЕКТИ**

**Л.Г. Віннікова, О.М. Савінок, Н.Г. Азарова**

З липня 2015 року всі підприємства харчової промисловості будуть працювати відповідно до вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів». Відповідно до цих вимог, працівники підприємств повинні пройти підвищення кваліфікації, з тим, щоб набути навичок та знань для роботи в цій системі. А що ж до випускників, які тільки-но отримали дипломи, та намагаються влаштуватися на роботу? Вони повинні прийти на підприємство вже з цими знаннями.

Відповідно до програм стажування на провідних підприємствах ПАТ «Миронівський хлібопродукт», у викладачів нашої академії була можливість побачити на практиці роботу лідерів харчової промисловості відповідно до системи ISO 22000, ознайомитися з документацією, повчитися в розробці пакету документів на процеси і виробництво. І саме зараз ці знання дуже потрібні студентам.

Що ж для цього можна зробити з нашого боку? Варіантів вирішення цієї проблеми може бути багато, пропонується багатоступенева методика, за якою вже працює кафедра технології м'яса, риби та морепродуктів і ті етапи, які ще необхідно впровадити.

По-перше, до складу дисципліни «Спеціальні технології м'ясних продуктів» входить курсова робота повністю присвячена системі НАССР, і яка є основою ДСТУ ISO 22000:2007. У курсовій роботі студенти аналізують можливі ризики по всіх стадіях виробництва, розробляють блок-схему із визначенням контрольних критичних точок(ККТ), складають карту аналізу ККТ. Для того, щоб максимально конкретизувати роботу, для аналізу дається певний продукт. Відповідно, студент описує вимоги до аналізованого готового продукту і всіх його складових.

По-друге, навички отримані при виконанні курсової роботи допомагають студентам виконувати дипломний проект. Блок-схеми з виробництва продукції студенти представляють у вигляді графічного матеріалу, що дозволяє оцінити

їх вміння аналізувати основні ризики на виробництві. В деяких випадках графічним матеріалом може бути представлена карта аналізу ККТ.

По-третє, планується виконання розділу з організації контролю якості у вигляді карти аналізу ККТ та описів продукції за шаблонами вимог ДСТУ ISO 22000:2007. Зміна структури розділу з організації контролю якості на виробництві в дипломному проекті має ряд переваг.

Раніше в дипломних проектах аналіз технологій був представлений у вигляді таблиці техніко-хімічного контролю за кожною операцією, без акцентів на можливі ризики для здоров'я споживачів. Незважаючи на позитивні сторони цих таблиць, вони повинні бути змінені на карти аналізу ККТ. Перевагою карт є чітка градація можливих ризиків і перелік заходів при виході ситуації за граничні межі. При складанні карти студент повинен застосувати свої знання в комплексі, узагальнюючи те, чому його вчили починаючи з третього курсу.

Розробка описів за назвами продуктів, за різними видами сировини хоча і клопітка робота, але дуже цікава. До опису входить не тільки характеристика продукту, як в стандарті, але й вид упакування, методи та строки зберігання та ще ряд інформації, включаючи цільову групу. Такі описи можуть бути використані студентами після закінчення ОНАХТ, при подальшій роботі на підприємстві, або ж в контролюючій організації.

Такий підхід у впровадженні вимог ДСТУ ISO 22000:2007 у навчальний процес дозволить студентам поступово засвоїти і закріпити матеріал, навчить аналізувати технологічний процес різносторонньо і швидко приймати правильне рішення.

В цілому, комплексне впровадження в навчальний процес вимог ДСТУ ISO 22000:2007, починаючи з виробничих практик, курсового проекту і закінчуючи дипломним, дозволить максимально підготувати наших випускників до вимог сучасного виробництва.

## **ВПРОВАДЖЕННЯ БІНАРНИХ ЗАНЯТЬ У ПРОЦЕС ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ НА ЕТАПІ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЕКТУВАННЯ**

**Л.М. Тележенко, В.В. Атанасова**

На сьогодні існує багато різноманітних форм і методів інноваційного навчання, спрямованих на якісне засвоєння знань студентами, розвиток їх розумової діяльності.

Міждисциплінарна інтеграція знань дуже важлива для сучасного навчання й повинна розглядатися не тільки з погляду взаємозв'язків знань по навчальних дисциплінах, але й як інтегрування технологій, методів і форм навчання.

Наприклад, на кафедрі технології ресторанного і оздоровчого харчування, між собою пов'язані дисципліни «Методологія наукової творчості та дослідницький практикум» і «Біологічно-активні речовини». На сьогодні практично не можливо уявити магістерську дипломну роботу, у якій тим чи іншим чином

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ КОНЦЕПЦІЇ SMART-ОСВІТИ У ВИЩИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ КОРЕЇ ТА УКРАЇНИ	
<b>О.В. Дишкантюк, Т.В. Стрікаленко</b> .....	49
АНГЛІЙСЬКА МОВА В ДИПЛОМНОМУ ПРОЕКТУВАННІ	
<b>Л.Б. Зукіна, І.С. Михайлова, О.С. Зінченко</b> .....	51
РОЛЬ МАТЕМАТИЧНОЇ ОСВІТИ У ФОРМУВАННІ НАУКОВОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ ІНЖЕНЕРІВ	
<b>В.Х. Кирилов, В.М. Кузаконь, Л.І. Шпота</b> .....	52
ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИ ВИВЧЕННІ ВИЩОЇ МАТЕМАТИКИ	
<b>Н.Г. Коновенко, Ю.С. Федченко, Н.П. Худенко</b> .....	54
ЗВ'ЯЗОК ФІЗИКИ І МАТЕМАТИКИ В ТЕХНІЧНОМУ ВНЗ	
<b>О.Є. Сергєєва</b> .....	56
ОСОБЛИВОСТІ МУЛЬТИМЕДІЙНОЇ ЛЕКЦІЇ У ФІЗИЧНІЙ АУДИТОРІЇ	
<b>О.Є. Сергєєва</b> .....	57
ВІРТУАЛЬНІ ЛАБОРАТОРНІ РОБОТИ В КУРСІ ФІЗИКИ	
<b>О.Є. Сергєєва</b> .....	58
МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ КОМП'ЮТЕРНИХ ФРОНТАЛЬНИХ ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ З ФІЗИКИ	
<b>С.Н. Федосов</b> .....	59
ПРАКТИКА ПРОВЕДЕННЯ КОЛОКВІУМУ З ФІЗИКИ	
<b>С.Н. Федосов</b> .....	60
ВИКОРИСТАННЯ ІНТЕРАКТИВНИХ МЕТОДІВ НАВЧАННЯ В НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ	
<b>П.М. Монтік, О.Я. Карпович</b> .....	61
КОМПЛЕКСНА ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ “ЕЛЕКТРИЧНІ ТА ЕЛЕКТРОННІ АПАРАТИ”	
<b>П.М. Монтік, А.А. Галулін</b> .....	63
ІНФОРМАЦІЙНА СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ І ТЕСТУВАННЯ	
<b>П.М. Монтік, С.О. Коновалов</b> .....	64
НАКОПИЧЕННЯ ЗНАНЬ У КОМП'ЮТЕРНИХ ТЕХНОЛОГІЯХ НАВЧАННЯ	
<b>П.М. Монтік, С.О. Коновалов</b> .....	65
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА СТУДЕНТІВ У ФІЛІЇ КАФЕДРИ “ЕЛЕКТРОМЕХАНІКА” ПРИ РСТЦ “ОДЕСАОБЛЕНЕРГО”	
<b>П.М. Монтік</b> .....	66
АКТУАЛЬНІ ШЛЯХИ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ ЗА НАПРЯМОМ «ЕЛЕКТРОМЕХАНІКА»	
<b>П.М. Монтік, А.О. Водичев, Е.Й. Вайнфельд</b> .....	67
ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ 3D ПРИНТЕРІВ У НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ	
<b>С.В. Котлик, О.П. Соколова</b> .....	69
ОСОБЛИВОСТІ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З КУРСУ «МІКРОБІОЛОГІЯ ГАЛУЗІ»	
<b>А.В. Єгорова, Л.В. Труфкаті, О.І. Данилова, Т.В. Шпирко</b> .....	72
УДОСКОНАЛЕННЯ ЛАБОРАТОРНОГО ПРАКТИКУМУ З МІКРОБІОЛОГІЇ ГАЛУЗІ	
<b>А.В. Єгорова, Л.В. Труфкаті, Т.В. Шпирко, К.В. Єриганов</b> .....	73
ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ СПЕЦКУРСІВ З БІОЛОГІЧНИХ ДИСЦИПЛІН	
<b>Л.М. Пилипенко, А.В. Єгорова, Т.О. Велічко, О.І. Данилова</b> .....	74
ВАЖЛИВІСТЬ ХІМІЧНОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ В ПІДГОТОВЦІ МАГІСТРІВ У ГАЛУЗІ ОЗДОРОВЧИХ ТА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
<b>Л.С. Гураль, А.І. Капустян, Н.К. Черно</b> .....	75
МЕТОДОЛОГІЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ВИМОГ ДСТУ ISO 22000:2007 У ДИПЛОМНІ ПРОЕКТИ	
<b>Л.Г. Віннікова, О.М. Савінок, Н.Г. Азарова</b> .....	76
ВПРОВАДЖЕННЯ БІНАРНИХ ЗАНЯТЬ У ПРОЦЕС ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ НА ЕТАПІ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЕКТУВАННЯ	
<b>Л.М. Тележенко, В.В. Атанасова</b> .....	77
ОСОБЛИВОСТІ СКЛАДАННЯ РОБОЧИХ НАВЧАЛЬНИХ ПЛАНІВ	
<b>Л.М. Тележенко, О.В. Золовська</b> .....	78
ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ “УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ” ДЛЯ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	
<b>С.П. Решта, Л.М. Тележенко</b> .....	79